



Kanclerz

30 września 2021 r.

l.dz. DG/...../2021

## OGŁOSZENIE O KONKURSIE

### I. NAZWA I ADRES

Politechnika Gdańska  
ul. G. Narutowicza 11/12  
80-233 Gdańsk  
NIP: 584-020-35-93  
REGON 000001620

### II. PRZEDMIOT NAJMU:

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu użytkowego wraz z wyposażeniem z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w budynku nr 11 - Hydromechanika Politechniki Gdańskiej.

Powierzchnia przedmiotu najmu wynosi: **58,35 m<sup>2</sup>**

#### 2. Usytuowanie:

Powierzchnia przeznaczona na prowadzenie działalności gastronomicznej zlokalizowana jest w budynku nr 11 – Hydromechanika. Budynek pełni funkcję obiektu uczelnianego. Znajdują się w nim segment; muzealno – ekspozycyjny, sale konferencyjne oraz część administracyjna. Główne wejście do lokalu zlokalizowane jest w foyer budynku na poziomie 0. Budynek znajduje się na terenie Campusu Politechniki Gdańskiej w bezpośrednim sąsiedztwie Gmachu Głównego.

*Szczegółowy opis przedmiotu najmu zawiera załącznik nr 2 do ogłoszenia.*

3. **Lokal wyposażony jest w instalacje:** elektryczną, wodociagową, kanalizacyjną oraz centralnego ogrzewania.
4. **Wyposażenie lokalu:** Wyszczególnienie urządzeń gastronomicznych zawiera *Szczegółowy opis przedmiotu najmu (załącznik nr 2 do ogłoszenia).*
5. **Stan techniczny:** budynek został całkowicie wyremontowany, jest sprawny technicznie, w pełni funkcjonalny, posiada aktualne przeglądy i dopuszczenia techniczno - budowlane.

6. Zaleca się dokonanie wizji lokalnej w celu zapoznania się z lokalem i wyposażeniem będącym przedmiotem najmu. W celu dokonania oględzin lokalu Politechnika Gdańska prosi o telefoniczne uzgodnienie terminu wizji lokalnej z:  
Sławomirem Tkaczykiem tel. 666-055-605 lub  
Emilią Piernicką tel. 786-899-901  
w godzinach: 9:00 – 14:00.

### III. **PRZEZNACZENIE LOKALU:**

1. Dopuszcza się najem lokalu wraz z wyposażeniem wyłącznie do prowadzenia działalności gastronomicznej. Politechnika Gdańska pod tym pojęciem rozumie działalność polegającą na przygotowaniu i sprzedaży dań, w szczególności:
  - 1) dania na ciepło,
  - 2) sałatki,
  - 3) kanapki na zimno i na ciepło,
  - 4) napoje zimne,
  - 5) zdrowa żywność,
  - 6) dania główne,
  - 7) koktajle owocowe,
  - 8) warzywne smoothie,
  - 9) słodkie przekąski;
2. Lokal musi być czynny co najmniej:
  - 1) 5 dni w tygodniu,
  - 2) a w przypadku zjazdów słuchaczy studiów podyplomowych i niestacjonarnych – również podczas zjazdów studentów zaocznych;
3. Wymagany przez Politechnikę Gdańską asortyment gastronomiczny:
  - 1) przygotowywane menu powinno być różnorodne, preferowana jest zdrowa żywność;
  - 2) Politechnika Gdańska nie wyraża zgody na sprzedaż alkoholu;
  - 3) na terenie uczelni, budynku i lokalu obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów, Oferent nie może prowadzić ich sprzedaży.
  - 4) Nie dopuszcza się prowadzenia żadnej innej formy działalności niż ta wymieniona powyżej, w szczególności nie dopuszcza się pośrednictwa w sprzedaży, odbiorze, dystrybucji jakimikolwiek produktami i towarami.

### IV. **OKRES NAJMU**

Umowa najmu zostanie zawarta na okres 2 lat od daty jej podpisania. Termin uruchomienia działalności gastronomicznej w lokalu musi nastąpić w ciągu 40 dni od podpisania umowy najmu.

### V. **WARUNKI NAJMU**

1. Oferent przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu uzyska własnym kosztem i staraniem wszystkie niezbędne zgody i pozwolenia wynikające z obowiązujących przepisów, umożliwiające prowadzenie działalności będącej przedmiotem konkursu.
2. Oferent niezwłocznie po przekazaniu lokalu lecz przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej ma obowiązek zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz powstających w lokalu odpadów. Oferent zobowiązany jest do segregacji odpadów zgodnie

z zasadami segregacji odpadów obowiązujących w Gdańsku. Po stronie oferenta powstaje obowiązek ustawienie pojemników / koszy na terenie lokalu oraz ich odpowiednie oznakowanie.

3. Oferent zobowiązuje się używać przedmiot najmu zgodnie z jego przeznaczeniem i przy przestrzeganiu przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych oraz ochrony mienia.
4. Oferent zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający powadzenie statutowej działalności Politechniki Gdańskiej,
5. Oferent bez pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej nie może zmieniać przeznaczenia przedmiotu najmu na inną działalność, zarówno w całości jak i w części,
6. Oferent nie może oddać części lub całości przedmiotu najmu osobom trzecim od używania lub podnajmowania bez pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej.
7. Zabrania się ustawiania automatów do gier hazardowych i zręcznościowych w wynajmowanym lokalu.
8. Oferent ma prawo umieścić szyld i inne oznaczenia identyfikujące go na terenie przedmiotu najmu. Treść, forma oraz lokalizacja szyldu wymaga każdorazowej pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej. Umieszczenie jakichkolwiek reklam, szyldów czy oznaczeń Oferenta na zewnątrz lokalu i budynku wymaga uzyskania pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej.
9. Oferentowi nie wolno umieszczać w wynajmowanym lokalu żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacyjnych podmiotów trzecich, zarówno dostawców jak i klientów Oferenta.
10. Dostawa towaru musi odbywać się w godzinach pracy lokalu.
11. Oferent zobowiązany jest dbać o czystość najmowanego lokalu.
12. Oferent ma możliwość zakupu karty wjazdowej na teren Politechniki Gdańskiej i korzystanie z parkingu wewnętrznego. Koszt zakupu 1 karty wynosi: od 1-2 kart: 130,00 zł brutto za 1 szt., każda kolejna sztuka: 300 zł brutto.
13. Politechnika Gdańska nie wyraża zgody na wprowadzenie przez Oferenta innej / dodatkowej firmy ochroniarskiej.
14. Oferent ponosi wszelkie koszty napraw, serwisów urządzeń i sprzętów m.in. baterii, zlewozmywaków, umywalek, sprzętów gastronomicznych, mebli kuchennych itp. Stanowiących wyposażenie lokalu, ujętych w *Szczegółowym opisie przedmiotu najmu (załącznik nr 2 do ogłoszenia)*. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie niezbędnych wymaganych przez producenta urządzenia i sprzętu przeglądów i serwisów.
15. Oferent może wprowadzić na własny koszt wszelkie dodatkowe wyposażenie gastronomiczne w szczególności sprzęt i urządzenia gastronomiczne, elektryczne i elektroniczne.
16. Oferentowi nie wolno bez pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej wykonywać żadnych czynności w zakresie napraw, serwisów, konserwacji czy przeglądów na instalacjach wewnętrznych budynków m.in. zapewniających korzystanie z wentylacji, klimatyzacji i ogrzewania.
17. Politechnika Gdańska będzie informowała Oferenta o planowanych terminach obowiązkowych przeglądów, serwisów i konserwacji instalacji.
18. Oferent jest zobowiązany w trybie natychmiastowym powiadomić Politechnikę Gdańską o nagłych awariach zagrażających bezpieczeństwu ludzi i budynku.
19. Oferent ma obowiązek dbać o lokal i poddawać go po uprzedniej zgodzie Politechniki Gdańskiej systematycznemu odświeżaniu, malowaniu ścian i sufitu.
20. W przypadku konieczności dokonania w lokalu lub budynku napraw obciążających Politechnikę Gdańską, Oferent obowiązany jest, po powiadomieniu go przez Politechnikę Gdańską na co najmniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem prac, umożliwić swobodny dostęp do lokalu.



21. Politechnika Gdańska nie ponosi odpowiedzialności za szkody Oferenta powstałe wskutek niesprawności lub awarii instalacji technicznych.
22. Politechnika Gdańska nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec Oferenta za majątek Oferenta znajdujący się w lokalu. Zabezpieczenie tego majątku przed kradzieżą i włamaniem oraz ubezpieczenie majątku od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie na Oferencie i jego obciążają koszty z tym związane.
23. Po rozwiązaniu umowy Oferent zobowiązuje się do zwrotu lokalu w stanie niepogorszonym, jednak nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie lokalu będące następstwem jego prawidłowego używania. Przed wydaniem lokalu Oferenta strony sporządzają protokół, w którym określają stan techniczny i stopień zużycia znajdujących się w nim instalacji i urządzeń. Protokół stanowi podstawę rozliczeń przy zwrocie lokalu.
24. W celu zapewnienia kontroli właściwej eksploatacji lokalu, Politechnika Gdańska ma prawo do dokonywania wizji lokalu, po uprzednim powiadomieniu Oferenta o jej terminie z 2 dniowym wyprzedzeniem.
25. Wysokość czynszu będzie waloryzowana narastająco corocznie z dniem 1 marca o roczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego ze skutkiem od miesiąca następującego po ogłoszeniu. Poza waloryzacją czynsz nie będzie podlegał zmianie przez cały okres najmu. W przypadku przedłużenia umowy najmu czynsz może ulec zmianie.
26. Poza czynszem Oferent zobowiązany jest do uiszczania następujących opłat:
  - 1) woda, ścieki – według zużycia, na podstawie oddzielnego podlicznika,
  - 2) energia elektryczna – według zużycia, na podstawie oddzielnego podlicznika,
  - 3) wywóz nieczystości – na podstawie odrębnej umowy z podmiotem, z którym Oferent zawrze umowę,
  - 4) sprzątnięcie lokalu – po stronie Oferenta,
  - 5) internet, telefon - na podstawie odrębnej umowy z podmiotem, z którym Oferent zawrze umowę,
  - 6) opłaty eksploatacyjne, tj. ogrzewanie, sprzątnięcie wspólnych pomieszczeń, podatki, opłaty urzędowe, utrzymanie wind oraz pozostałych urządzeń i instalacji wewnątrz wynajmowanego lokalu, utrzymanie zieleni, odśnieżaniem koszty ubezpieczenia i ochrony budynku – zawarte są w opłacie czynszowej.
27. W przypadku niepłacenia czynszu i opłat ww. przez dwa kolejne miesiące, gospodarowania przedmiotem najmu w sposób sprzeczny z umową lub stwierdzenia zniszczeń lub dewastacji przedmiotu najmu, Politechnika Gdańska ma prawo wypowiedzieć umowę najmu ze skutkiem natychmiastowym.
28. Politechnice Gdańskiej oraz Oferentowi przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

## **VI. TERMIN KONKURSU I SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę należy złożyć do dnia 8.10.2021 r. do godz. 12:00 w siedzibie Politechniki Gdańskiej:  
**POLITECHNIKA GDAŃSKA**  
**DZIAŁ GOSPODARCZY**  
**Audytorium Novum p. 18**  
**Kancelaria Główna**  
**ul. Gabriela Narutowicza 11/12**  
**80-233 Gdańsk**
  - 1) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić napis: „Oferta na najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej. Nie otwierać do dnia 8.10.2021 r. do godz. 12:00” oraz nazwę Oferenta.
  - 2) Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

- 3) Ofertę można wycofać przed upływem końcowego terminu składania ofert.
- 4) Oferty złożone po upływie terminu nie będą rozpatrywane.
- 5) Politechnika Gdańska nie przewiduje komisijnego otwarcia ofert z udziałem Oferentów lecz, zapewnia wgląd w dokumenty konkursowe.

2. Degustacja - prezentacja próbek dań:

- 1) Oferent zostanie poinformowany o planowanym terminie degustacji z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.
- 2) Degustacja odbędzie się w siedzibie Politechniki Gdańskiej.
- 3) Pomieszczenie, w którym odbędzie się degustacja będzie dostępne dla Oferentów w dniu składania próbek.
- 4) Przed wejściem do pomieszczenia każdy z Oferentów otrzyma kopertę z numerem, do której włoży kartkę z zapisaną nazwą Oferenta i adresem, zaklei kopertę i po rozłożeniu próbek dania na kolejnym wolnym stoliku (każdy z Oferentów powinien rozłożyć próbki na osobnym stoliku) pozostawi na nim kopertę.
- 5) Przyporządkowanie numerów do Oferentów nie będzie znane członkom Komisji konkursowej w chwili oceny próbek dania.
- 6) Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert.
- 7) Oferenci w dniu złożenia próbek dań do degustacji obowiązani są zaprezentować próbki dań wg poniższych wytycznych:

a) Oferent dostarczy:

- a. *Kanapkę/Bagietkę z szynką i świeżymi warzywami: / gramatura min: 320 g*
- b. *Salatkę z kurczakiem w stylu orientalnym / gramatura min: 300 g*
- c. *Słodką przekąską: sernik/ gramatura min: 150 g*

- b) trzy próbki dań zostaną podane na osobnych talerzykach wraz ze sztućcami dla każdego z 3 członków Komisji konkursowej,
- c) Oferenci są odpowiedzialni za samodzielne przygotowanie próbki dań z użyciem zastawy i innych elementów np. serwetek nie sugerujących nazwy Oferenta,
- d) Politechnika Gdańska nie przewiduje zwrotu kosztów prezentacji próbek dań,
- e) prezentacja próbek dań zostanie sfotografowana w celach dokumentacyjnych,
- f) Komisja konkursowa dokona degustacji próbek dań, po jej zakończeniu Komisja konkursowa otworzy koperty i przyporządkuje numery do kopert od Oferentów,
- g) Po otwarciu kopert Oferenci będą mogli zabrać wszystkie elementy jakich użyli do prezentacji próbek dań.

VII. KAUCJA ZABEZPIEZAJĄCA:

1. Najpóźniej w dniu zawarcia umowy najmu Oferent, którego oferta została wybrana wpłaci Politechnice Gdańskiej kaucję zabezpieczającą na rachunek bankowy :  
10 000,00 zł

**Santander Bank Polska S.A. I/O Gdańsk.**

z podaniem tytułu wpłaty „kaucja zabezpieczająca”. Kwota kaucji jest zabezpieczeniem na poczet pokrycia zaległego czynszu, opłat eksploatacyjnych i kosztów remontu pomieszczeń po zwolnieniu ich przez Oferenta w stanie gorszym niż w protokole przekazania lokalu z uwzględnieniem naturalnego zużycia a także na poczet odszkodowania z tytułu bezumownego korzystania z lokalu i innych roszczeń wynikających z niedotrzymania przez Oferenta zobowiązań umownych.



2. W przypadku zwolnienia lokalu w stanie niewymagającym poniesienia żadnych nakładów ze strony Politechnikę Gdańską i niezalegania przez Oferenta z czynszem oraz innymi opłatami, kaucja pieniężna zostanie zwrócona w całości.

#### VIII. **WYMOGI DOTYCZĄCE OFERENTÓW:**

1. W konkursie mogą wziąć udział podmioty, które:
  - 1) posiadają minimum 3-letnie doświadczenie w realizacji obsługi żywieniowej w zakresie prowadzenia usług gastronomicznych,
  - 2) nie zalegają z płatnościami wobec skarbu państwa i z tytułu ubezpieczeń społecznych,
  - 3) nie posiadają żadnych zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego lub układowego,
  - 4) nie znajdują się w stanie upadłości lub likwidacji
  - 5) nie figurują w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
  - 6) posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową umożliwiające uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Politechnikę Gdańską,
  - 7) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą lub posiadany mieniem, zobowiązującego ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej, na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 200 000,00 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 100 000,00 zł na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia.

#### IX. **WYMOGI DOTYCZĄCE OFERT I ZAŁĄCZONYCH DO NIEJ DOKUMENTÓW:**

1. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do ogłoszenia o konkursie.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim w formie pisemnej.
3. Do oferty należy dołączyć:
  - 1) koncepcję menu wraz z cennikiem proponowanych posiłków.
  - 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie (wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej) o wpisie do ewidencji działalności; z dokumentu powinien wynikać przedmiot działalności w zakresie usług gastronomicznych,
  - 3) w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki.
  - 4) oświadczenie o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego lub układowego oraz o braku postanowienia o upadłości lub likwidacji Oferenta,
  - 5) oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
  - 6) zaświadczenie z właściwego dla Oferenta urzędu skarbowego, że Oferent nie zalega z podatkami, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert,
  - 7) zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że Oferent nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenie społeczne, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert
  - 8) oświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej o charakterze gastronomicznym w ciągu ostatnich 3 lat;
4. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych. Pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty. Składane pełnomocnictwo winno być złożone

w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii. Nie dopuszcza się potwierdzenia za zgodność z oryginałem kopii pełnomocnictwa przez pełnomocnika, któremu zostało ono udzielone;

5. Dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być opatrzone *klauzulą potwierdzającą zgodność z oryginałem i poświadczone przez osobę wskazaną w dokumencie upoważniającym do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo.*
6. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników powinny być ponumerowane i podpisane lub parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo.
7. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Oferent naniósł zmiany, muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
8. Oferty niespełniające wymogów formalnych podlegają odrzuceniu.
9. Oferent jest związany ofertą w ciągu 30 dni od dnia otwarcia ofert.
10. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z udziałem w konkursie.

#### X. **KOMUNIKACJA Z POLITECHNIKĄ GDAŃSKĄ:**

Wszelkie zapytania związane z konkursem mogą być zgłaszane wyłącznie drogą elektroniczną na adres e-mail: [ewa.michalowska@pg.edu.pl](mailto:ewa.michalowska@pg.edu.pl). Odpowiedzi na zadanie pytania zostaną przesłane najpóźniej w terminie 2 dni roboczych licząc od daty otrzymania zapytania.

#### XI. **KRYTERIA WYORU:**

1. Komisja konkursowa dokona oceny zgłoszonych ofert i wybierze ofertę najkorzystniejszą tj. taką, która uzyska największą liczbę punktów w konkursie.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi na podstawie następujących kryteriów:

##### 1) **Wysokość czynszu najmu lokalu wraz z wyposażeniem – 50 %**

Oferta najwyższa otrzyma 50 punktów. Pozostałe oferty uzyskują liczbę punktów obliczoną według następującego wzoru:

$$P_c = \frac{C_b}{C_n} \times 50$$

gdzie:

**$P_c$**  - liczba punktów przyznana badanej ofercie w kryterium Wysokość czynszu najmu lokalu wraz z wyposażeniem

**$C_n$**  - najwyższa Wysokość czynszu netto najmu lokalu wraz z wyposażeniem spośród złożonych (ważnych) ofert w PLN

**$C_b$**  - Wysokość czynszu netto najmu lokalu wraz z wyposażeniem badanej oferty w PLN

**50** – waga kryterium „cena”

##### 2) **Atrakcyjność oferty – 15 %**

Komisja konkursowa przydzieli każdej z ofert liczbę punktów zgodnie z punktacją określoną w poszczególnych tabelach.

1) Atrakcyjność programu lojalnościowego dla pracowników i studentów (6 punktów):

<b>Wysokość przyznanego rabatu</b>	<b>Punktacja</b>
Rabat dla stałych klientów	2
Konkursy z nagrodami np. vouchery kwotowe do wykorzystania na produkty z oferty lokalu	2
Karta lojalnościowa (zbieranie pieczętek / punktów z możliwością wymiany na jakiś drobny produkt z oferty lokalu	2

2) Wielkość przyznanego rabatu dla pracowników i studentów (4 punkty):

<b>Wysokość przyznanego rabatu</b>	<b>Punktacja</b>
5%	1
10 %	3
15 %	4

**Rabat może być ograniczony np. do posiłku dnia.  
Nie ma wymogu aby dotyczył całego menu Oferenta.**

a) Akceptowane przez Oferenta formy płatności (5 punktów):

<b>Wyszczególnienie</b>	<b>Punktacja</b>
Płatność tylko gotówką	0
Kartą płatniczą (kartą z paskiem magnetycznym, z chipem albo zbliżeniowo)	1
Płatność gotówką + kartą płatniczą (kartą z paskiem magnetycznym, z chipem albo zbliżeniowo)	2
Płatność gotówką + kartą płatniczą (kartą z paskiem magnetycznym, z chipem albo zbliżeniowo) + smartfonem, zegarkiem lub breloczkiem z funkcją zbliżeniową	3
Płatność gotówką + kartą płatniczą (kartą z paskiem magnetycznym, z chipem albo zbliżeniowo) + smartfonem, zegarkiem lub breloczkiem z funkcją zbliżeniową + kodem BLIK	4
Płatność gotówką + kartą płatniczą (kartą z paskiem magnetycznym, z chipem albo zbliżeniowo) + smartfonem, zegarkiem lub breloczkiem z funkcją zbliżeniową + kodem BLIK + Apple Pay + Google Pay	5



### 3) Degustacja – 35 %

- a) Oferent zobowiązany jest do przygotowania prezentacji (degustacji) potraw zgodnie z wyborem Komisji konkursowej.
- b) Oferent zostanie poinformowany o planowanym terminie degustacji z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Degustacja odbędzie się w siedzibie Politechniki Gdańskiej.
- c) Oceny będzie dokonywać niezależnie od siebie 3 członków Komisji konkursowej (tych samych dla każdego z Oferentów) przyznając punktację od 1 – 6 według następującego schematu:

- 1 - danie o bardzo niskiej jakości lub smaku, niezjadliwe lub/i nieświeże lub/i odpychające w wyglądzie
- 2 - danie o jakości poniżej przeciętnej, niedające satysfakcji z jedzenia
- 3 - danie o smaczne o przeciętnej jakości i smaku
- 4 - danie dobre o jakości i smaku i/lub wyglądzie powyżej przeciętnej
- 5 - danie o bardzo dobrej jakości i smaku i/lub wyglądzie
- 6 - danie wybitne pod względem jakości i smaku i/lub wyglądzie

- d) Ocena będzie dokonywana w sposób subiektywny wyłącznie przez członków Komisji konkursowej.
- e) Każdy z członków Komisji konkursowej autonomicznie i odrębnie oceni według powyższego schematu wybrane do degustacji potrawy (3 oceny) i wystawi zbiorczą ocenę (będącą sumą ocen). Następnie punkty przyznane przez każdego członka Komisji konkursowej danej ofercie zostaną do siebie dodane i podzielone przez liczbę członków Komisji konkursowej (średnia arytmetyczna, liczba punktów przyznana ocenianej ofercie przez członków komisji).

Ostateczna liczba punktów zostanie przyznana ocenianej ofercie zgodnie ze wzorem:

***Łączna liczba punktów przyznana ocenianej ofercie  
Przez wszystkich członków Komisji konkursowej***

**X 35**

***Najwyższa liczba punktów przyznana ofercie  
przez członków Komisji konkursowej  
spośród wszystkich ofert***

- 3. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta o największej liczbie punktów (suma punktów w ramach wszystkich kryteriów wyboru). Punkty zostaną obliczone do drugiego miejsca po przecinku.
- 4. W razie uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej liczby punktów, rozstrzygające znaczenie będzie mieć suma punktów przyznanych w kryterium „**Wysokość czynszu najmu lokalu wraz z wyposażeniem**”.

## **XII. MINIMALNA KWOTA CZYNSZU:**

1. Minimalna kwota czynszu wynosi: 140,00 zł netto /m<sup>2</sup> / miesiąc
2. Komisja konkursowa dokona oceny ofert zgłoszonych i wybierze ofertę najkorzystniejszą, tj. taką, która uzyska najwyższą ilość punktów w konkursie.

## **XIII. ROZSTRZYGNIECIE KONKURSU:**

1. Komisja konkursowa w terminie do 14 dni od dnia otwarcia ofert dokona ich sprawdzenia pod względem formalnym i dokona ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami.
2. Zastrzega się możliwość niewybrania żadnej oferty.
3. Konkurs może się odbyć nawet wówczas, gdy wpłynie tylko jedna oferta spełniająca wymogi i warunki konkursu.
4. Politechnika Gdańska zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu na każdym jego etapie bez podania przyczyny. Oferentom nie przysługuje wobec Politechniki Gdańskiej z tego tytułu żadne roszczenie.
5. Zawarcie umowy z wybranym Oferentem nastąpi nie później niż do 30 dni od dnia rozstrzygnięcia konkursu.
6. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania przez Komisję konkursową protokołu z przebiegu konkursu wraz z decyzją o wyborze najkorzystniejszej oferty lub braku wybrania oferty.
7. Wynik konkursu zostanie ogłoszony w terminie do 30 dni od dnia wyboru oferty. Oferenci konkursu otrzymają informację o sposobie rozstrzygnięcia konkursu.

## **XIV. KLAUZULA INFORMACYJNA DOT. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH ORAZ SWOBODNEGO PRZEPEŁYWU TAKICH DANYCH**

- 1) Klauzula informacyjna z art. 13 RODO Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Politechnika Gdańska informuje, że:
  - a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Gdańska z siedzibą w 80-233 Gdańsk przy ul. G. Narutowicza 11/12;
  - b) inspektorem ochrony danych osobowych w Politechnice Gdańskiej jest mgr inż. Paweł Baniel, tel. +48 58 348-66-29, e-mail: [iod@pg.edu.pl](mailto:iod@pg.edu.pl);
  - c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z konkursem na najem lokalu w budynku nr 11 - Hydromechaniki;
  - d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja konkursu.
  - e) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do przeprowadzenia konkursu, a w stosunku do danych osobowych wskazanych przez Wykonawcę, którego oferta została wybrana - przez okres trwania umowy, ale nie krócej niż 4 lata, od dnia zakończenia konkursu oraz do czasu przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy. Ponadto dane osobowe będą przechowywane przez



- okres archiwizacji dokumentów wynikający z przepisów powszechnie obowiązujących oraz przepisów wewnętrznych Administratora Danych.
- g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- h) posiada Pani/Pan:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- i) nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

## XV. INFORMACJE DODATKOWE

Zamawiający zastrzega, że niniejsze ogłoszenie stanowi zaproszenie do składania ofert i nie stanowi oferty a otrzymanie w wyniku niniejszego zaproszenia oferty nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Politechnikę Gdańską bądź zawarciem jakiegokolwiek umowy a nadto nie łączy się z koniecznością zawarcia przez Zamawiającego umowy.

**ZATWIERDZIŁ**

Kanclerz  
Politechniki Gdańskiej  
  
mgr inż. Mariusz Miler  
Kierownik Zamawiającego  
(osoba upoważniona)

### Załączniki:

1. Oferta
2. Szczegółowy opis przedmiotu najmu
3. Oświadczenie Oferenta
4. Umowa – wzór

....., dnia .....

(nazwa Oferenta)

**O Ś W I A D C Z E N I E**  
**o spełnieniu warunków udziału w konkursie**

Składają ofertę w Konkursie najem lokalu użytkowego wraz z wyposażeniem z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w budynku nr 11 - Hydromechanika Politechniki Gdańskiej oświadczamy, że spełniamy warunki określone w Ogłoszeniu tj.

1. Oświadczam/-my, że nie jest prowadzone wobec Mnie/Nas postępowanie egzekucyjne, upadłościowe, układowe oraz, że nie została ogłoszona Nasza upadłość lub likwidacja.
2. Oświadczam/-my, że nie figuruję w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych.
3. Oświadczam/-my, że w ciągu ostatnich 3 lat prowadziłem/-em/ -śmy działalność gospodarczą o podobnym charakterze.

.....  
(czytelny/e podpis/y osoby/osób uprawnionej/ych /łącznie/  
do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta)